

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

3 Serveringer - Efterårs menu

Rimmet Nordsøfisk

hasselnødder/æble dressing, rugbrøds chips og urter

Vinanbefaling: Avi Ton - Eudald Masanna Noya- Spanien 

398,-/fl. 88,-/gl. 14 cl.

Bøf af oksemørbrad

med svampesauce, bagte tomater og pommes sauté

Vinanbefaling: Chateau la Caderie – Bordeaux, Frankrig

368,-/fl. 88,-/gl. 14 cl.

Bærkompot

Friske bær, kage crumble og vanilje is

Vinanbefaling: Cotes de Bergerac, Moelleux, Frankrig

78,-/gl. 9 cl.

3 retters menu kr. 388,- 3 glas vinmenu kr. 218,-



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Vegansk suppe

Urter og ramsløgsbrød

98,-

Vinanbefaling: Zebros, Blanc de Noir- Amoreia - Portugal 

328, -/fl. 68,-/gl. 14 cl.

Vegansk salat

Årstidens grønt, ukrudt, blomster og pesto,
lunt brød og kryddersmør

48,-

Tilkøb: 3 krydrede bønne frikadeller

88,-

Vinanbefaling: Spätburgunder, Weingut Stülb, Mosel 

358,-/ fl. 78,-/gl. 14 cl.

Glutenfrit brød. Tillæg Pr. person 20,-

Laktosefri menu. Tillæg Pr. person 40,-

I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Vegansk Hovedret

Bagte rodfrugter, svampe, grøntsagspure og pesto

168,-

Tilkøb: 170 g. dampet Nordsøfisk

108,-

Vinanbefaling: Riesling Trocken, Weingut Stülb, Mosel 

328,-/ fl. 68,-/gl. 14 cl.

Brownie med bærkompot

Vegansk og glutenfri

88,-

Vinanbefaling: Decordi SuperBIO, Lambrusco, Italien

268,-/fl. 68,-/gl. 14 cl.

Glutenfrit brød. Tillæg Pr. person 20,-

Laktosefri menu. Tillæg Pr. person 40,-



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Forretter

Salat af årstidens grønt og ukrudt

Lunt brød og kryddersmør

48,-

Vinanbefaling: Alsace Riesling- Aimestentz - Frankrig

398,-/fl. 218,-/½ fl. 88,-/gl. 14 cl.

Bruschetta

Svampe, tomat, ramsløg og thybo ost

48,-

Vinanbefaling: Bardolino Chiaretto Rosé, Sorsei - Italien

318,-/fl. 68,-/gl. 14 cl.



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Forretter

Røget Dådyr fra Galgebakken

Skarp tranebærcreme og syltede stikkelsbær lunt brød og kryddersmør

98,-

Vinanbefaling: Grüner Veltliner - Mehofer- Østrig

288,-/fl. 68,-/gl. 14 cl.

Rimmet Nordsøfisk

rødbedetatar, cremet rygeost og grønt lunt brød og kryddersmør

88,-

Vinanbefaling: Avi Ton - Eudald Masanna Noya- Spanien



398,-/fl. 88,-/gl. 14 cl.



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Hovedretter

Galloway Studebov

Braiseret i Thy-øl og æblemost. Serveres i egen suppe med stegte rodfrugter og svampe. Kartoffler og sylt

198,-

Vinanbefaling: Julien de l'Embisque, Cotes du Rhone, frankrig

398,- /fl. 88,-/gl. 14 cl.

Bøf af oksemørbrad

med svampesauce, bagte tomater og pommes sauté

268,-

Vinanbefaling: Chateau la Caderie – Bordeaux, Frankrig

378,-/fl. 88,-/gl. 14 cl.



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Drost Nordsøfisk

Sennepejsauce, bacon og kartofler fra Frilandsgrønt.

Rødbedetern, hakket æg, kapers og peberrod

248,-

Vinanbefaling: Alsace Riesling - Aimestentz - Frankrig

398, -/fl. 218,-/½ fl. 88,-/gl. 14 cl.

Stegt Nordsøfisk

Vendt i nødder og rugmel,

anrettet med sprøde grøntsager,

kartofler fra Frilandsgrønt og hvidvinssauce

228,-

Vinanbefaling: Alsace Riesling - Aimestentz - Frankrig

398, -/fl. 218,-/½ fl. 88,-/gl.14 cl.



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Nationalparkplatten

Kroens hjemmesaltede, marinerede sild,
frisk karrysalat med æble og æg fra **Vibensfryd.**

Krokonens fiskefrikadelle

Grov remoulade og rabarberkompot

***Grillpølse af frilandsgris**

Rørt sennep & grøntsagspuré

***Røget Dådyr fra Galgebakken**

Skarp tranebærcreme og syltede stikkelsbær

Økologisk Thybo Ost

Syltede hyben og havtorngede

Lidt til den søde tand

Kryddersmør og fedt, samt udvalg af brød

228,-

* Råvarerne til pølsen og det røgede kød, skifter mellem: Trynen i jorden gris, vildt fra Nationalparken, Galgebakken, Vester Krogsgaard kylling og lam fra Thy.



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

Til Junior

Pandestegt fiskefilet

Pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (ekstra fiskefilet kr. 20,-)

Fiskefrikadelle

Pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (ekstra fiskefrikadelle kr. 20,-)

Nationalparkpølser

Pommes frites, hjemmelavet remoulade & ketchup

78,- (ekstra pølser 2 stk. kr. 20,-)

2 kugler is med drys

38,- (Ekstra is kugle kr. 10,-)



I vores stræben på at opnå det egnsprægede robuste resultat, har vi lavet en menu, baseret på noget af det der lever & gror i Nationalparken, i Thy & på Mors.

Serveres fra kl. 17:30

3 slags Jyske oste

Udvalg af hjemmesyltet og sprødt brød

88,-

Vinanbefaling: Casal dos Jordoos, Finest Port, Duoro, Portugal

78,-/gl. 9 cl.

Fuglerede

Marengs, havtorn, cr.fraiche parfait og marcipan

98,-

Vinanbefaling: Cotes de Bergerac, Moelleux, Frankrig

78,-/gl. 9 cl.

Pandekager

Hyben, hasselnødder og flødeis

98,-

Vinanbefaling: Hybenvin fra Stenbjerg kro

58,-/gl. 9 cl.

